

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman aren tumbuh di daerah iklim tropis. Tanaman ini tidak membutuhkan kondisi tanah yang khusus, sehingga dapat tumbuh sekalipun pada tanah-tanah liat dan tanah berpasir, tetapi aren tidak tahan pada tanah masam atau tanah ber pH rendah. Tanaman aren dapat tumbuh pada ketinggian 0 - 1.400 meter di atas permukaan laut, pada berbagai kondisi agroekosistem dan mempunyai daya adaptasi yang tinggi terhadap lingkungan tumbuhnya. Kondisi yang paling optimal bagi pertumbuhannya ialah pada ketinggian 500-700 meter di atas permukaan laut, dengan curah hujan antara 1200-3500 mm per tahun. Kelembaban tanah dan curah hujan yang tinggi berpengaruh dalam pembentukan mahkota daun tanaman aren. Untuk pertumbuhan dan pembuahan, tanaman aren membutuhkan suhu 20-25⁰C. Tanaman ini dapat tumbuh dengan baik di daerah pegunungan, lembah-lembah, dekat aliran sungai, dan banyak dijumpai di hutan. Berdasarkan syarat tumbuh tanaman aren seperti yang telah diuraikan, Indonesia menjadi salah satu negara yang memiliki kesesuaian iklim untuk tumbuh dan berkembangnya tanaman aren dengan baik (Sunanto, 1993).

Tanaman aren memiliki fungsi yang beragam dan dapat menghasilkan berbagai komoditi yang mempunyai nilai ekonomi tinggi. Bahkan jika diusahakan dengan sungguh-sungguh, tanaman ini dapat berpotensi menjadi komoditas ekspor. Hampir seluruh bagian tanaman aren dapat diolah menjadi berbagai produk ekonomis baik untuk bahan pangan ataupun non pangan. Kayu tanaman aren dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan mebel antik, daunnya digunakan untuk pembuatan atap dan lidinya dapat dimanfaatkan untuk dibuat sapu. Ijuknya dapat diolah menjadi produk kerajinan, serta akarnya yang dapat digunakan sebagai obat herbal karena mengandung senyawa-senyawa sekunder seperti *saponin*, *flavonoid*, dan *polifenol*. Selanjutnya nira aren diolah menjadi gula, minuman *palm wine*, *nata de pinna*, dan *bioetanol*, buah aren yang belum matang (caruluk) biasa diolah untuk kolang kaling, batang aren menghasilkan tepung apabila niranya tidak disadap dan tepung diolah menjadi sohon, *hung kwe*, aren mutiara dan sebagai bahan baku pembuatan *edible film* (Bank Indonesia, 2008). Berbagai manfaat yang dapat diperoleh dari pohon aren dapat dilihat pada Gambar 1.



Sumber: www.kompasiana.com

Gambar 1. Manfaat Tanaman Aren (*Arenga finata*. Merris)

Diantara berbagai produk yang dihasilkan tanaman aren yang telah disebutkan tersebut di atas, nira aren yang dibuat gula menjadi salah satu produk dari pohon aren yang sangat prospektif dan bernilai ekonomi tinggi. Gula aren di pasaran dapat ditemui dalam bentuk cetak dengan berbagai ukuran dan berbentuk butiran granul dengan ukuran dibawah 20 *mesh*, seperti halnya ukuran gula pasir. Pembuatan gula aren sudah dikenal dan terinternalisasi dalam budaya masyarakat pedesaan di Indonesia, termasuk di lokasi penelitian. Gula aren sangat dekat dengan tradisi sosial ekonomi masyarakat pedesaan. Hampir seluruh penggunaan dari gula pasir (gula tebu), dapat disubstitusi oleh gula aren, sehingga prospek ekonomi gula aren adalah sama dengan prospek gula sebagai bahan pemanis pada umumnya. Perbedaan dari gula aren dengan gula pasir tampak secara fisik. Gula aren memiliki warna khas coklat, baik coklat kekuningan, coklat gelap, coklat kemerahan atau coklat agak pucat. Warna tersebut sangat tergantung proses pengolahannya (Baharuddin, 2005).



Gula Aren Semut

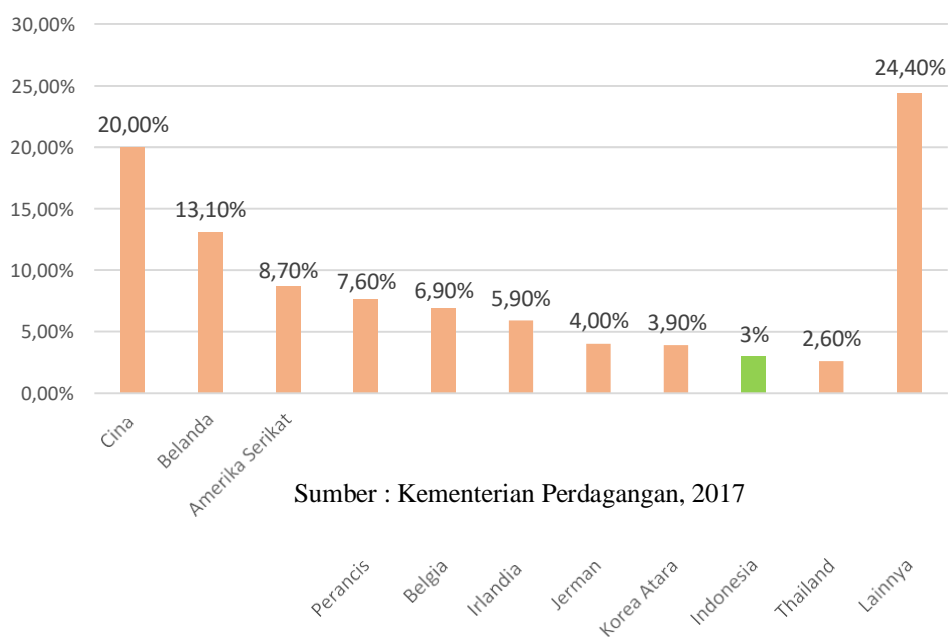


Gula Aren Cetak

Sumber: www.antaraneews.com

Gambar 2. Tampilan Gula Aren

Berdasarkan data dari Bank Indonesia (2008), permintaan gula aren terus meningkat dari waktu ke waktu, seiring dengan meningkatnya permintaan terhadap bahan pemanis pada umumnya. Sebagai gambaran, pertumbuhan konsumsi pemanis di dunia, pada awal abad ke-20 dengan populasi penduduk dunia sebesar 1,6 milyar, konsumsi gula mencapai delapan juta ton per tahun. Saat ini, populasi dunia mencapai lebih dari tujuh milyar jiwa, dan konsumsi gula mencapai lebih dari 170 juta ton. Hal ini menunjukkan terdapat peningkatan konsumsi gula. Pada tahun 2020 konsumsi gula mencapai 6,539 kg per kapita per tahun (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2020). Peningkatan konsumsi perkapita mencapai antara 4-5 kali lipat dalam kurun waktu tersebut. Dari sisi produksi, gula pasir konvensional secara umum diproduksi kurang lebih oleh 120 negara. Salah satunya Indonesia dengan penguasaan pangsa pasar 3 persen dari pangsa pasar internasional. Rincian proporsi pangsa pasar ekspor internasional gula aren dapat dilihat pada Gambar 3.



Sumber : Kementerian Perdagangan, 2017

Gambar 3. Grafik Pangsa Pasar Negara Eksportir Gula Aren

Gula aren dikonsumsi sebagai pemanis alami yang sangat aman bagi tubuh. Selain itu juga berkhasiat bagi kesehatan seperti mengandung antioksidan sebagai antibodi dalam tubuh yang berguna untuk mencegah radikal bebas. Gula aren sering dijadikan ramuan obat tradisional dan diyakini memiliki khasiat sebagai obat demam dan sakit perut (Lutony, 1993). Gula aren juga dapat mencegah anemia akibat dari kandungan zat besi yang tinggi. Terdapat beberapa unsur kimia yang terkandung di dalam gula aren dapat membantu peredaran darah dan meningkatkan daya tahan tubuh. Gula aren mengandung glukosa cukup tinggi yang dapat membersihkan ginjal sehingga terhindar dari penyakit ginjal (Sapari, 1994). Gula aren memiliki kekhasan dari segi kimia yaitu mengandung sukrosa kurang lebih 84 persen dibandingkan dengan gula tebu yang hanya mengandung 20 persen sukrosa, sehingga gula aren mampu menyediakan energi yang lebih tinggi dari gula tebu (Rumokoi, 1990). Selain itu kandungan gizi gula aren (protein, lemak, kalium dan fosfor) lebih tinggi dari gula tebu.

Manfaat lain untuk kesehatan, gula aren merupakan alternatif yang baik untuk pengganti gula biasa karena indeks glikemik yang rendah dan tanpa efek samping sehingga lebih baik untuk kesehatan dibanding penggunaan gula biasa (gula konvensional) maupun pemanis natural lainnya. Gula aren juga memiliki keunggulan yang tidak didapat dari pemanis lainnya, yaitu aroma khas dari nira. Aroma ini mulai menjadi familiar di kalangan konsumen dan mulai digunakan untuk berbagai campuran makanan dan minuman. Karena hanya tumbuh di daerah tropis yang merupakan negara berkembang, terdapat peluang yang dapat dimanfaatkan oleh eksportir Indonesia. Salah satu hal yang menjadi titik penting adalah pembeda berupa penekanan terhadap keunikan produk (*unique selling point*). Aroma menjadi salah satu atribut produk gula aren yang menjadi pertimbangan di kalangan konsumen dan mulai digunakan untuk berbagai campuran makanan dan minuman. Hal ini dikarenakan tanaman aren hanya tumbuh di daerah tropis yang merupakan negara berkembang, sehingga terdapat peluang yang dapat dimanfaatkan oleh eksportir Indonesia.

Menurut Susan Irawan, (2017) secara nasional, Jawa Barat termasuk salah satu provinsi sentra penghasil gula aren disamping 14 provinsi lainnya, dengan

jumlah produksi sebanyak 22.526 ton pada tahun 2016. Gula aren merupakan produk yang memiliki potensi pasar yang cukup luas, tidak hanya pasar lokal namun juga menjangkau pasar berskala internasional. Oleh karena itu, usaha gula aren ini memiliki prospek untuk terus berkembang. Berdasarkan hal tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terkait keragaan usaha gula aren di Kabupaten Tasikmalaya, khususnya di Desa Cibalanarik.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah tersebut di atas, inti permasalahan penelitian ini secara rinci dapat disampaikan dengan pertanyaan sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik usaha gula aren di Desa Cibalanarik, Kecamatan Tanjungjaya Kabupaten Tasikmalaya?
2. Bagaimana teknis produksi gula aren yang dilakukan oleh para pengrajin gula aren di Desa Cibalanarik, Kecamatan Tanjungjaya Kabupaten Tasikmalaya?
3. Bagaimana kelayakan usaha produksi gula aren di Desa Cibalanarik, Kecamatan Tanjungjaya Kabupaten Tasikmalaya?
4. Bagaimana sistem pemasaran gula aren di Desa Cibalanarik, Kecamatan Tanjungjaya Kabupaten Tasikmalaya?

1.3 Tujuan penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut di atas, tujuan penelitian ini adalah untuk:

1. Mendeskripsikan karakteristik usaha gula aren di Desa Cibalanarik, Kecamatan Tanjungjaya Kabupaten Tasikmalaya.
2. Mendeskripsikan teknis produksi gula aren yang dilakukan oleh para pengrajin gula aren di Desa Cibalanarik, Kecamatan Tanjungjaya Kabupaten Tasikmalaya.
3. Menganalisis kelayakan usaha produksi gula aren di Desa Cibalanarik, Kecamatan Tanjungjaya Kabupaten Tasikmalaya.

4. Mendeskripsikan sistem pemasaran gula aren di Desa Cibalanarik, Kecamatan Tanjungjaya Kabupaten Tasikmalaya.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari dilaksanakannya penelitian ini adalah:

1. Manfaat bagi peneliti, sebagai wahana pengembangan cakrawala pengetahuan yang berkaitan dengan produk gula aren, mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi hingga pemasaran.
2. Manfaat bagi penentu kebijakan, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi salah satu sumber informasi yang dapat dijadikan rujukan dalam penetapan kebijakan upaya pengembangan usaha mikro kecil khususnya usaha mikro pengrajin gula aren dan pelaku usaha lain yang terlibat.
3. Bagi para pelaku usaha, hasil penelitian ini diharapkan menjadi salah satu sumber informasi dalam rangka *positioning* yang dapat dijadikan sumber rujukan pengusaha mikro kecil khususnya usaha mikro pengrajin gula aren.
4. Bagi peneliti lain, sebagai referensi untuk penelitian dengan topik yang relevan berkaitan dengan usaha gula aren, sehingga dapat berguna untuk menambah pengetahuan dan wawasan dalam kerangka membangun keilmuan.